



SCHARFER DOPF



ZUTATEN:

- 500 g Rindergulasch
- 500 g Kartoffeln
- 3 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scorpion Trinidad Chilis
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml passierte Tomaten
- 600 ml Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Salz, Paprika, Thymian und Basilikum

ZUBEREITUNG:

Im heißen Dutch Oven brätst Du das Gulasch mit etwas Öl an. In der Zwischenzeit schneidest Du die Kartoffeln in Würfel, beide Zwiebeln werden klein gehackt und die Paprika werden in Streifen geschnitten.

Dann gibst Du alle Gemüsezutaten dazu, würzt alles mit den Gewürzen und dem Tomatenmark.

Jetzt schneidest Du unter Vorsicht die Chilis in kleine Würfel, am besten mit einem Handschuh. Nun kommen alle restlichen Zutaten dazu und abdeckt darf das Gericht nun für etwa 20 min leicht köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

